EURO-PRO®

7 Qt. Oval Slow Cooker with Little Cooker
Olla de Cocción Lenta de 7 Qt. con Ollita
Mijoteuse de 7 Litre avec Petite Mijoteuse

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

Model/Modelo/Modèle KC271LC
120V., 60Hz., 340 Watts

EURO-PRO Operating LLC
U.S.: 94 Main Mill Street, Door 16
Plattsburgh, NY 12901
Canada: 4400 Bois-Franc
St-Laurent, QC H4S 1A7
Tel. : 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

EURO-PRO OPERATING LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale.
Si votre appareil manque de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l'appareil au complet et ses accessoires, port payé, à :

É.-U. : ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, N.Y. 12901
Au Canada : ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St-Laurent (Québec) H4S 1A7

Si ***EURO-PRO Operating LLC*** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre, ***EURO-PRO Operating LLC*** le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 16,95 $ pour les frais de port et de manutention de l'envoi de retour doivent être inclus.*
La responsabilité de ***EURO-PRO Operating LLC*** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats.
Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, ***EURO-PRO Operating LLC***, n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas *EURO-PRO Operating LLC*** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous.
Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.
***Important : Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.**

FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE

CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À *EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois-Franc, St-Laurent (Québec) H4S 1A7

KC271LC

Modèle de l'appareil

Date d'achat **Nom du magasin**

Nom du propriétaire

Adresse **Ville** **Prov.** **Code postal**

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE PETITE MIJOTEUSE

Avant d'utiliser votre petite mijoteuse, retirez tout autocollant et étiquette de l'appareil.
Votre nouvelle mijoteuse pourrait dégager une certaine odeur durant ses 10 premières minutes d'utilisation. Cette odeur est causée par le chauffage initial des matériaux composant la mijoteuse. L'odeur est sans danger et devrait disparaître après le chauffage initial.

1. Boîtier métallique
2. Pot de céramique fixe
3. Couvercle

Spécifications techniques

Tension :	120 V, 60 Hz
Intensité :	35 watts
Capacité :	13 onces liquides

CONSIGNES D'UTILISATION

Cet appareil est à USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et peut être branché à une prise polarisée de 120 V CA. N'utilisez aucun autre type de prise.

Première utilisation de votre petite mijoteuse

Nettoyez entièrement avant la première utilisation.

1. Lavez le couvercle à l'eau savonneuse chaude et essuyez l'intérieur du contenant de céramique à l'aide d'un linge humide. **N'immergez pas** l'appareil. **NE LAVEZ PAS** la petite mijoteuse au lave-vaisselle.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts CA.
3. Cuisinez toujours avec le couvercle en place. Soulever souvent le couvercle prolonge le temps de cuisson.
4. Débranchez la mijoteuse dès que la cuisson est terminée. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer. **Le pot de céramique ne peut subir le choc d'un changement brusque de température.**
5. N'utilisez pas la mijoteuse pour faire bouillir de l'eau.

MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous ajoutez du liquide dans le pot de céramique - N'ajoutez jamais de liquide froid afin d'éviter de faire craquer le pot de céramique. Réchauffez toujours les liquides avant de les ajouter.

Soin et entretien

MISE EN GARDE: Assurez-vous que la fiche est débranchée de l'alimentation électrique avant le nettoyage.

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Lavez le couvercle à l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez aussi le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Lavez le pot de céramique à l'aide d'un linge humide. **N'immergez pas** l'appareil.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer pour nettoyer le pot de céramique ou le couvercle.
- Afin de ramollir la nourriture cuite tenace, remplissez le pot de céramique d'eau tiède savonneuse et laissez tremper. Retirez en frottant doucement à l'aide d'une brosse de nylon.
- Nettoyez le boîtier métallique à l'aide d'un linge humide seulement. Lorsque vous rangez votre petite mijoteuse, enroulez lâchement le cordon d'alimentation. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Slow Cooker***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **Slow Cooker**.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the slow cooker in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
7. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
10. Never place ceramic pot directly on a heated surface, such as a stove element as this could cause cracking.
11. To disconnect, turn the control knob to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
13. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
14. Never put cold water in a heated ceramic pot as the pot may crack.
15. Never cook directly in metal housing. Use the removable ceramic pot.
16. Never turn the switch "On" when the ceramic pot is empty as this could cause a malfunction.
17. Never touch the exterior of the slow cooker during its operation and before it cools after switching to "Off" position.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding frozen foods into the heated ceramic pot.
19. Always keep the slow cooker dry, especially the metal housing.
20. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended.
21. Do not use outdoors or while standing in a damp area.
22. Do not use appliance for other than intended use.
23. Lift and tilt cover away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip into unit.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. 120V, 340W 3 Amps.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

Getting To Know Your Slow Cooker

1. **Cover**
2. **Removable Ceramic Pot**
3. **Metal Housing**
4. **Control Knob**
5. **Inner Lining (not removable)**

*** Illustrations may differ somewhat from actual product.**

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	340 Watts

Recettes

Chili automnal

Ingrédients :

3½-4 lb	boeuf haché grossièrement
1	boîte de 14 ½ oz de bouillon de boeuf
3 c. à table	oignon finement haché
3 c. à thé	bouillon de boeuf instantané
1	boîte de 8 oz de sauce tomates
2 c. à table	paprika
1/2 c. à thé	poivre noir
4 c. à table	poudre chili
1 c. à table	cumin
¼ c. à thé	poudre d'oignon
¼ c. à thé	sel
¼ c. à thé	poudre d'ail
¼ c. à thé	sel d'ail
¼ c. à thé	sucre
1 c. à table	jus de lime
1 paquet	mini épis de maïs, dégelé (facultatif)
	crème sûre, pour la garniture
	oignon vert, pour la garniture
½ t.	fromage, pour la garniture

Instructions:
Faites cuire le boeuf à feu moyen dans un grand poêlon, en égrenant jusqu'à ce qu'entièrement cuit. Égouttez. Placez le boeuf cuit, l'oignon haché, le bouillon de boeuf, la sauce tomate, la poudre chili, le paprika, le cumin, 2 c. à thé du bouillon de boeuf instantané, la poudre d'ail et le poivre noir dans le pot de céramique. Mélangez les ingrédients et mettez le couvercle de verre. Faites cuire pendant 7 heures 15 minutes à faible température ou 3 heures 15 minutes à haute température. Incorporez le reste du bouillon de boeuf, la poudre d'oignon, le sel, le sucre et le jus de lime. Couvrez et faites cuire une heure de plus. Garnissez de crème sûre, d'oignons verts et de fromage si désiré.

Ragoût de boeuf classique

Ingrédients:

4 lb	boeuf à ragoût, en cubes de 1 pouce
1/2 t.	farine
1 c. à thé	sel
1 c. à thé	poivre noir
3 t.	bouillon de boeuf
2 c. à thé	sauce Worcestershire
2	gousses d'ail émincées
2	feuilles de laurier
1 c. à thé	paprika
8	petites pommes de terre, en dés
4	petits oignons, en dés
4	branches de céleri, en dés

Instructions:
Faites brunir le boeuf à feu moyen dans un large poêlon, en retournant jusqu'à ce que tous les côtés brunissent. Ajoutez la viande au pot de céramique. Saupoudrez de farine, de sel et poivre et bien mélanger. Ajoutez le reste des ingrédients et bien mélanger. Couvrez et faites cuire pendant 11 heures à faible température ou 5 heures 30 minutes à haute température. Mélangez entièrement avant de servir.

Recettes

Jambalaya épicée aux crevettes et saucisses

Ingrédients:

2 tasses	saucisse, en dés
1 lb	crevettes congelées, décortiquées et nettoyées (dégelées)
2	oignons moyens, hachés grossièrement
2	branches de céleri, tranchées
1/2	poivron vert, épépiné et en dés
1/2	poivron rouge, épépiné et en dés
1	boîte de 28 oz de tomates entières
1/4 t.	purée de tomates
3	gousses d'ail émincées
1 c. à thé	persil sec
1 c. à thé	thym
1 c. à thé	sauce Tabasco[MD]
2	clous de girofle
2 c. à table	huile d'olive
1 t.	riz blanc non cuit

Instructions:
Faites brunir la saucisse à feu moyen dans un large poêlon, en remuant jusqu'à ce que tous les côtés brunissent. Ajoutez la saucisse au pot de céramique. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des crevettes, au pot de céramique et mélangez bien. Couvrez et faites cuire pendant 8 heures à faible température ou 4 heures à haute température. Une heure avant de servir, mettez au réglage élevé et incorporez les crevettes.

Minestrone aux légumes

Ingrédients:

2 t.	bouillon de légumes ou de poulet
2 t.	jus de tomates
1/2 c. à thé	feuilles de basilic séchées
1/2 c. à thé	sel
1/4 c. à thé	feuilles d'origan séchées
1/4 c. à thé	poivre
2	carottes moyennes, hachées (1 tasse)
2	branches de céleri, hachées (1 tasse)
1	oignon moyen, hachés (1/2 tasse)
1/2 t.	champignons frais (3 onces)
2	gousses d'ail émincées
1	boîte de 20 oz de tomates en dés, non égouttées
1 tasse	rotinis non cuits
	Fromage parmesan râpé, si désiré

Instructions:
Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf les pâtes et le fromage. Couvrez et faites cuire à feu bas pendant 7 à 8 heures, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporez les pâtes. Couvrez et faites cuire à feu élevé pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Saupoudrez chaque portion de fromage.

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Slow Cooker

Prior To First Use, Clean The Unit Thoroughly

- Before using for the first time, wash the cover and the ceramic pot in hot, soapy water.
- Do not immerse metal housing in water or any other liquid.
- Rinse and dry thoroughly.
- Plug cord into a 120 volt AC outlet.
- Always cook with the cover on and the ceramic pot in position. Remember that frequent lifting of the cover delays the cooking time.
- When cooking a meat and vegetable combination, place the meat in the bottom of the ceramic pot.
- Unplug the slow cooker when cooking is complete. Before cleaning, allow to cool completely.
  The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.
- Do not use frozen meat or poultry in a slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking..

CAUTION: Be careful when adding additional liquids to ceramic pot - **Never** add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.

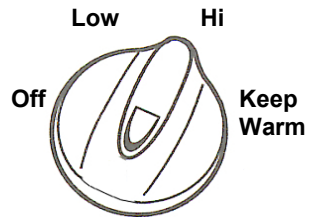
Setting the Temperature

The slow cooker has been developed with a wrap-around side element concealed in the unit. This element provides the low, even temperature that makes lengthy cooking times possible. As a result of the wrap-around element, food will not stick to the base of the ceramic pot despite the long cooking time and the need to stir food is almost unnecessary. As food cooks just below boiling point, very little steam is given off and there is next to no evaporation, all of which provides flavorful, tender and moist results, even with budget cuts of meat.

LOW: The low heat setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. Ideal for vegetable dishes and re-heating.

HI: The high heat setting is used when baking or cooking dried beans and will cook food in half the time required for the low setting. as food will boil when cooked on the high setting. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavor distribution, food should be monitored when using the high setting, just like cooking in a pot with the lid on.

KEEP WARM: The keep warm setting is for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature. This setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. If food has been refrigerated, it must be heated on low or high and then switched to keep warm.
WARNING: Do Not Cook on Keep Warm Setting.



Using Your Slow Cooker

- Prepare recipe according to instructions.
- Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with the glass cover.
- Plug the unit into an electrical outlet and switch to desired temperature setting (Low, High or Keep Warm) position. It is not necessary to stir the ingredients, leave the cooking to the slow cooker.
- Cooking time differs by the amount of ingredients, room temperature and many other factors. Adjust the cooking time in reference to the actual result.
- Repeatedly removing the glass cover will decrease the temperature in the ceramic pot.
- Certain dishes may not cook if the room temperature is below 5˚C or 41˚F.
- Carefully lift the glass cover away from you. Remember there is steam trapped under the glass cover.

* **Note:** The glass cover and the ceramic pot are hot. Use a cloth or pot holder to hold them. Exercise caution to avoid burns.

- When finished, turn to "Off" position and unplug the unit. You can serve the meal in the removable ceramic pot.
- Let ceramic pot and glass cover cool completely before washing.

Removing Cover and Ceramic Pot

Note: **The glass cover and the ceramic pot are hot. Use a cloth or pot holder to hold them**.

- When removing the cover, tilt so that the opening faces away from you to avoid being burned by the steam.
- The sides of the metal housing of the slow cooker get very warm. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.
- The removable ceramic pot can be used for serving the meal at the table.

Nettoyage Et Entretien

MISE EN GARDE: Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que le bouton de commande est à «OFF» avant le nettoyage.

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Retirez le pot de céramique et le couvercle de verre et lavez-les à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un détergent domestique doux. Rincez et séchez entièrement.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer pour nettoyer le pot de céramique ou le couvercle de verre.
- Afin de ramollir la nourriture cuite tenace, remplissez le pot de céramique d'eau tiède savonneuse et laissez tremper. Retirez en frottant doucement à l'aide d'une brosse de nylon.
- Le pot de céramique et le couvercle de verre peuvent être lavés au lave-vaisselle. Prenez cependant soin de ne pas écailler ou faire craquer le pot de céramique ou le couvercle de verre.
- N'immergez jamais le boîtier de métal, le cordon ou la fiche.
- Nettoyez le boîtier métallique à l'aide d'un linge humide seulement. **N'immergez** pas cet appareil.
- Lorsque vous rangez votre mijoteuse, enroulez lâchement le cordon d'alimentation. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Trucs Pour La Mijoteuse

- Le couvercle de la mijoteuse n'est pas étanche sur le pot de céramique. Il doit être centré sur le pot de céramique pour de meilleurs résultats. **Ne retirez pas le couvercle de verre sans nécessité** - ceci cause une perte de température importante. Ne faites pas cuire sans le couvercle de verre.
- Aucun mélange n'est requis avec une mijoteuse. Vous voudrez peut-être cependant mélanger occasionnellement à feu élevé.
- La cuisson lente retient la fraîcheur des aliments. Si une recette est trop liquide à la fin de la durée de cuisson, retirez le couvercle, réglez à température élevée et réduisez le liquide en mijotant. Ceci prendra entre 30 et 45 minutes.
- Pour de meilleurs résultats, la mijoteuse doit être remplie au moins à moitié.
- Pour la cuisson de soupes ou ragoûts, laissez un espace de 2 pouces entre le dessus du pot de céramique et les aliments afin de faire mijoter.
- Plusieurs recettes exigent une cuisson toute la journée. Vous pouvez aussi préparer la recette le soir précédent en plaçant tous les ingrédients dans le pot de céramique. Couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Au matin, placez simplement le pot de céramique dans la mijoteuse et sélectionnez la température.
- La viande et la volaille exigent une cuisson à feu bas. N'utilisez pas la mijoteuse pour la viande congelée. Faites dégeler la viande ou la volaille avant de la faire mijoter
- Éliminez le gras visible de la viande ou de la volaille.
- Faites cuire les légumineuses séchées entre 1 à 2 heures à température élevée. Ajoutez le restant des ingrédients et faites cuire à feu bas pour le reste de la durée de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire caris et ragoûts, des saveurs plus intenses seront émises si la première étape est effectuée à l'aide des méthodes traditionnelles, soit brunir les oignons, la viande et les épices dans un poêlon anti-adhésif.

À FAIRE:

- Manipuler le pot de céramique et le couvercle de verre avec soin.
- Utiliser des poignées lorsque vous soulevez le pot de céramique contenant des aliments chauds.
- Éviter les températures extrêmes dans le pot de céramique ou dans le couvercle de verre. Par exemple, ne les placez pas dans ou sous l'eau froide pendant qu'il est encore chaud.

À NE PAS FAIRE:

- Utiliser le pot de céramique s'il est écaillé ou craqué.
- Faire fonctionner la mijoteuse sans son pot de céramique.
- Placer le pot de céramique chaud sur une surface mouillée.
- Utiliser la mijoteuse pour la viande congelée. Dégelez-la toujours au préalable.
- Placer le couvercle de verre sur la cuisinière ou sur le four à micro-ondes.

À NE JAMAIS FAIRE

- Utiliser des produits nettoyants abrasifs ou tampon à récurer pour nettoyer le pot de céramique.
- Placer de l'eau ou d'autres liquide au fond de la mijoteuse.
- Immerger la base, la fiche ou le cordon de la mijoteuse.
- Toucher les surfaces chaudes avec les mains nues.

Guide to Slow Cooking

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in the slow cooker, particularly when using the low or keep warm settings. Most of the recipes contained within this book can be cooked on any one of the temperature settings, however the cooking times will vary accordingly. Each recipe in this book will give specific instructions indicating the appropriate temperature setting as well as the suggested cooking times to use.

Adapting Cooking Times

Your favorite traditional recipes can be adapted easily by halving the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15-30 minutes	4-6 hours on LOW
60 minutes	6-8 hours on LOW
1-3 hours	8-12 hours on LOW

Note: These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture in the food are lost. Cooking times should thus be extended by approximately 30 minutes.

Liquid Amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes. However, if after cooking, the liquid content is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desirable amount.

Stirring Food

Little or no stirring is required when using the low or keep warm setting. when using the high setting, stirring ensures even flavor distribution.

Basic Cooking Time Guide

Heat Setting	Low	High
3-4 Lb. Chicken	6-8 Hours	3-4 Hours
3-4 Lb. Pot Roast	6-8 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	6-8 Hours	3-4 Hours

*The cooking times given above should be used **ONLY** as a guide. It is recommended that a thermometer be used to check the temperature to ensure the food is completely cooked.

Tips for Slow Cooking

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the ceramic pot but should be centered on the ceramic pot for best results. **Do not remove the glass cover unnecessarily** - this will result in major heat loss. Do not cook without the glass cover in place.
- Stirring is not necessary when using a slow cooker. However, if cooking on high, you may want to stir occasionally.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove glass cover, turn the control knob to high, and reduce the liquid by simmering. This will take 30-45 minutes.
- The slow cooker should be at least half-filled for best results.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the slow cooker and select the temperature setting.
- Meat & Poultry require at least 6 to 8 hours on LOW. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Cook dried beans 1-2 hours on high setting, then add remaining ingredients, cook on low for the remaining time.
- When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.

DO's

- Handle the ceramic pot and glass lid with care.
- Use oven mitts when lifting the ceramic pot containing hot foods.
- Avoid extreme temperature changes in the ceramic pot or glass lid. For example, do not place into or under cold water while still hot.

DO NOT's

- Use the ceramic pot if chipped or cracked.
- Operate the slow cooker without the ceramic pot in place.
- Place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- Use frozen meats or foods in slow cooker. Always defrost them first.
- Place the glass lid in oven or microwave.

NEVER

- Use abrasive cleansers or metal scouring pads when cleaning the ceramic pot.
- Place water or other liquids into the base of the slow cooker.
- Immerse the base, cord or plug of the slow cooker into water.
- Touch hot surfaces with bare hands.

Guide De Cuisson De La Mijoteuse

Laissez toujours les aliments cuire assez longtemps. Il est presque impossible de trop cuire les aliments dans la mijoteuse, particulièrement aux températures faible et de réchaud. La plupart des recettes contenues dans ce guide peuvent être cuites à l'une ou l'autre des températures. La durée de cuisson variera en conséquence. Chaque recette de ce guide offre des instructions spécifiques, indiquant la température appropriée de même que des durées de cuisson suggérées.

Adaptation des durées de cuisson

Vos recettes traditionnelles préférées peuvent facilement être adaptées en diminuant la quantité de liquide de moitié et en augmentant considérablement la durée de cuisson. Voyez le guide ci-dessous pour les durées de cuisson suggérées et la température de vos recettes préférées.

Durée de la recette traditionnelle	Durée à la mijoteuse
15-30 minutes	4-6 heures à feu bas
60 minutes	6-8 heures à feu bas
1-3 heures	8-12 heures à feu bas

Avertissement: Ces durées sont approximatives. Les durées de cuisson dépendent des ingrédients et de leur quantité.

Ne faites pas cuire sans le couvercle de verre. Chaque fois que le couvercle est soulevé, la chaleur et la fraîcheur des aliments est perdue. Les durées de cuisson doivent dont être allongées d'environ 30 minutes.

Quantité de liquide

Lorsque les aliments cuisent dans votre mijoteuse, très peu de vapeur s'échappe. Afin de compenser, il est conseillé de réduire la quantité liquide des recettes traditionnelles de moitié. Cependant, si après la cuisson la quantité de liquide est trop grande, soulevez le couvercle et mijotez à haute température pendant 30 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit tel que désiré.

Mélange des aliments

Les températures basse ou de réchaud n'exigent que peu ou pas de mélange. À température élevée, le mélange garantit une distribution égale de la saveur.

Guide Des Durées De Cuisson De Base

Température	Bas (Low)	Élevé (High)
Poulet de 3-4 lb	6-8 heures	3-4 heures
Rôti de 3-4 lb	6-8 heures	4-5 heures
3 l de ragoût de boeuf	8-10 heures	4-5 heures
3 l de chili	8-10 heures	4-5 heures
3 l soupe aux légumes	6-8 heures	3-4 heures

*Les durées de cuisson ci-dessous doivent être utilisées comme **GUIDE** seulement. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour vérifier que la cuisson est complète.

Utilisation de votre mijoteuse

- Préparez la recette selon les instructions.
- Déposez les aliments préparés dans le pot de céramique amovible et couvrez avec le couvercle de verre.
- Branchez l'appareil dans une prise électrique et réglez à la température désirée (basse, élevée ou réchaud). Il n'est pas nécessaire de mélanger les ingrédients. Laissez la cuisson à la mijoteuse.
- Les durées de cuisson diffèrent selon le montant des ingrédients, la température de la pièce et plusieurs autres facteurs. Réglez la durée de cuisson selon le résultat réel.
- Soulever souvent le couvercle de verre réduit la température dans le pot de céramique.
- Certains plats peuvent ne pas cuire si la température de la pièce est sous 5˚C ou 41˚F.
- Levez prudemment le couvercle de verre loin de vous. Rappelez-vous qu'il y a de la vapeur sous le couvercle de verre.

* **Remarque:** Le couvercle et le pot de céramique sont chauds. Utilisez un linge ou des poignées pour les manipuler. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures.

- Lorsque vous avez terminé, mettez l'appareil à «OFF» et débranchez-le. Vous pouvez servir le plat dans le pot de céramique amovible.
- Laissez le pot de céramique et le couvercle de verre refroidir entièrement avant de les laver.

Retrait du couvercle et du pot de céramique

Avertissement: **Le couvercle et le pot de céramique sont chauds. Utilisez un linge ou des poignées pour les manipuler**.

- Lorsque vous retirez le couvercle, éloignez ses ouvertures afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
- Les parois du boîtier métallique de la mijoteuse deviennent très chaudes. Utilisez des poignées pour retirer le pot de céramique.
- Le pot de céramique amovible peut être utilisé comme plat de service.

Cleaning & Maintenance

CAUTION: **Make sure that the unit is unplugged from the power source and the control button is on "Off" before cleaning.**

- Always allow unit to cool before cleaning.
- Remove the ceramic pot and glass lid and wash in hot, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or glass lid.
- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- The ceramic pot and glass lid can be washed in the dishwasher. However care should be taken not to chip or crack the ceramic pot or glass lid.
- Never immerse the metal housing, cord or plug in water or any other liquid.
- Clean the metal housing only with a damp cloth. Do **NOT** immerse in water.
- When storing your slow cooker, loosely coil the power cord , don't wrap the cord around the unit.

Cooking Recipes

Spicy Shrimp & Sausage Jambalaya

Ingredients:

2 cups	sausage, diced
1 lb	frozen, cooked shrimp, shelled and cleaned (thawed)
2	medium onions, coarsely chopped
2	stalks celery,sliced
1/2	green pepper, seeded and diced
1/2	red pepper, seeded and diced
1 28-oz	can whole tomatoes
¼ cup	tomato paste
3	cloves garlic, minced
1 tsp	dried parsley
½ tsp	thyme
1 tsp	Tabasco® sauce
2	whole cloves
2 Tbs	olive oil
1 cup	raw white rice

Directions:

Brown sausage in large skillet over medium heat, stirring until it has browned evenly. Add sausage to ceramic pot. Add the rest of the ingredients except the shrimp to the ceramic pot and mix thoroughly. Cover and cook on Low setting for 8 hours or on High for 4 hours.

One hour before serving, turn to High setting and stir in the shrimp.

Vegetable Minestrone

Ingredients:

2 cups	vegetable or chicken broth
2 cups	tomato juice
½ tbs.	dried basil leaves
½ tsp.	salt
¼ tsp.	dried oregano leaves
¼ tsp.	pepper
2	medium carrots, sliced (I cup)
2	medium celery stalks, chopped (1 cup)
1	medium onion, chopped (1/2 cup)
½ cup	sliced fresh mushrooms (3 ounces)
2	garlic cloves, finely chopped
1	can (28 ounces) diced tomatoes, not drained
1 cup	uncooked rotini pasta
	Shredded Parmesan cheese, if desired

Directions:

Mix all ingredients except pasta and cheese in slow cooker. Cover and cook on low heat setting 7 to 8 hours or until vegetables are tender. Stir in pasta. Cover and cook on high heat setting 15 to 20 minutes or until pasta is tender. Sprinkle each serving with cheese.

Lisez toutes les sections de ce guide et suivez attentivement toutes les instructions.

Avant D'utiliser Votre Mijoteuse

Nettoyez entièrement avant la première utilisation

- Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle et le pot de céramique à l'eau chaude savonneuse.
- N'immergez pas le boîtier de métal.
- Rincez et séchez entièrement.
- Branchez le cordon dans une prise de 120 volts CA.
- Faites toujours la cuisson à couvert et avec le pot de céramique en place. Soulever souvent le couvercle prolonge le temps de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire une combinaison de viande et de légumes, placez la viande au fond du pot de céramique.
- Débranchez la mijoteuse dès que la cuisson est terminée. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer. **Le pot de céramique ne peut subir le choc d'un changement brusque de température**.
- N'utilisez pas la mijoteuse pour la viande ou la volaille congelée. Faites dégeler la viande ou la volaille avant de la faire mijoter**.**

MISE EN GARDE: Soyez prudent lorsque vous ajoutez du liquide dans le pot de céramique - **N'ajoutez jamais** de liquide froid afin d'éviter de faire craquer le pot de céramique. Réchauffez toujours les liquides avant de les ajouter.

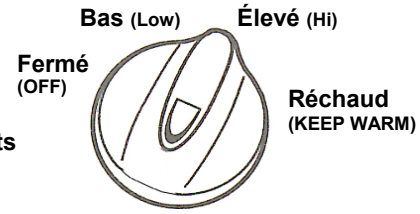
Réglage De La Température

La mijoteuse a été conçue avec un élément enrobant les parois masqué à l'intérieur de l'appareil. Cet élément offre la température faible et égale qui permet de longues périodes de cuisson. Grâce à l'élément enrobant, la nourriture ne colle pas au fond du pot de céramique malgré les longues périodes de cuisson. Le mélange des aliments est presque inutile. Comme les aliments cuisent tout juste sous le point d'ébullition, peu de vapeur s'échappe et il n'y a presque pas d'évaporation. Ceci procure des résultats savoureux, tendres et frais, même avec les coupes de viande de moindre catégorie.

BAS (LOW): Le feu bas permet de faire mijoter doucement les aliments durant une longue période, sans trop les cuire ni les brûler. Aucun mélange n'est requis avec ce réglage. Idéal pour les plats de légumes et le réchauffage.

ÉLEVÉ (HI): Le feu élevé est utilisé pour la cuisson de légumineuses sèches et cuit les aliments cinquante pourcent plus rapidement que le feu bas, en faisant bouillir les aliments. Un mélange occasionnel des ragoûts et bouillis améliore la distribution de la saveur. Les aliments doivent être surveillés à ce réglage, comme lors de la cuisson à découvert.

RÉCHAUD (KEEP WARM): Le réchaud permet de maintenir la nourriture à la température de service idéale. Ce réglage ne doit être utilisé qu'une fois un plat cuit entièrement. Si la nourriture a été réfrigérée, elle doit être réchauffée à feu bas ou élevé, et ensuite mise au réchaud. **AVERTISSEMENT: Ne cuisez pas les aliments avec le réchaud.**



Familiarisez-Vous Avec Votre Mijoteuse

1. Couvercle
2. Pot de céramique amovible
3. Boîtier métallique
4. Bouton de commande
5. Paroi interne (fixe)

Spécifications techniques

Tension:	120 V, 60 Hz
Intensité:	340 watts

Cooking Recipes

Fall Football Chili

Ingredients:

3½-4 lbs.	coarsely ground beef
1	14 ½ oz. can beef broth
3 Tbs.	medium onion, finely chopped
3 tsp.	instant beef bouillon
1 8-oz	can tomato sauce
2 Tbs.	paprika
½ tsp.	black pepper
4 Tbs.	chili powder
1 Tbs.	cumin
¼ tsp.	onion powder
¼ tsp.	salt
¼ tsp.	garlic powder
¼ tsp.	garlic salt
¼ tsp.	sugar
1 Tbs.	lime juice
1	small package frozen corn, thawed (optional)
	sour cream, for topping
	chopped green ion, for topping
½ cup	shredded cheese, for topping

Directions:
Cook beef in a large skillet over medium heat , stirring to crumble the beef until it is browned. Drain. Place cooked beef, chopped onion, beef broth, tomato sauce, chili powder, paprika, cumin, two teaspoons of the beef bouillon, garlic powder, and black pepper in ceramic pot. Mix ingredients and cover with glass lid. Cook for 7 hours 15 minutes on Low setting or 3 hours 15 minutes on High setting. Stir in remaining beef bouillon, onion powder, salt, sugar and lime juice. Cover and cook for one more hour. Top with sour cream, green onions and cheese if desired.

Classic Beef Stew

Ingredients:

4 lbs.	stewing beef, cut into 1-inch cubes
½ cup	flour
1 tsp	salt
1 tsp	black pepper
3 cups	beef broth
2 tsp	Worcestershire sauce
2 cloves	garlic, minced
2	bay leaves
2 tsp	paprika
8	small potatoes, diced
4	small onions, diced
4	celery stalks, sliced

Directions:
Brown beef in a large skillet over medium heat, stirring until all sides are brown. Add meat to ceramic pot. Sprinkle flour, salt and pepper over meat and stir to coat well. add remaining ingredients and stir to mix well. cover and cook on Low setting for 11 hours or on high for 5 hours 30 minutes. Stir thoroughly before serving.

GETTING TO KNOW YOUR LITTLE COOKER

Before using your Little Cooker, remove any labels, stickers or tags that may be attached to the appliance.
When turned on for the first time, your new slow cooker may emit an odor for up to 10 minutes. This is due to the initial heating of the materials used in making the slow cooker. The odor is safe and should not reoccur after initial heating.

1. Metal Housing
2. Non-Removable Ceramic Pot
3. Lid

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	35 Watts
Capacity:	13 U.S. Fl. Oz.

OPERATING INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY and may be plugged into any 120V AC polarized electrical outlet. Do not use any other type of outlet.

Using Your Little Cooker for the First Time

Prior to first use, clean the appliance thoroughly.

1. Wash the lid in hot, soapy water and wipe with a damp cloth the inside of the ceramic container. **DO NOT IMMERSE** unit in water or any other liquid. Do **NOT** place little cooker in dishwasher.
2. Plug the power cord into a 120 volt AC outlet.
3. Always cook with the lid in place. Remember that frequent lifting of the lid will delay the cooking time.
4. Unplug the slow cooker when the cooking process is complete. Allow to cool completely before cleaning. **The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.**
5. Do not use slow cooker to boil water.

CAUTION: Be careful when adding additional liquids to ceramic pot - Never add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.

Care & Maintenance

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source before cleaning.

- Always allow unit to cool before cleaning.
- Wash lid with hot, soapy water. You could also place it in the top rack of the dishwasher.
- Wash ceramic pot with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE** unit in water or any other liquid.
- Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or lid.
- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- Clean the metal housing only with a damp cloth. When storing your little cooker, loosely coil the power cord, do not wrap the cord around the unit.

CAUTION: Never place the little cooker with the lid in the oven.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre ***mijoteuse***, des précautions élémentaires doivent être observées:

1. Avant d'utiliser votre **mijoteuse**, lisez toutes les directives..
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
4. Pour éviter le risque de choc électrique, évitez d'immerger l'appareil, son cordon, sa fiche ou tout autre composant.
5. Ne laissez pas le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil, sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
7. Débranchez cet appareil de l'alimentation électrique dès que vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou d'y insérer ou d'en retirer toute pièce ou avant de le nettoyer.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peuvent entraîner des accidents ou causer des blessures.
10. Ne placez jamais le pot de céramique directement sur une surface chauffée, telle un élément de cuisinière afin d'éviter de le faire craquer.
11. Pour débrancher, mettez le bouton de commande à la position « OFF » et retirez la fiche de la prise. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
13. Le couvercle et le pot de céramique sont fragiles. Manipulez-les avec soin.
14. Ne versez jamais d'eau froide dans un pot de céramique chaud afin d'éviter de le faire craquer.
15. Ne cuisinez jamais directement dans le boîtier métallique. Utilisez le pot de céramique amovible.
16. Ne mettez jamais le bouton d'alimentation à « ON » lorsque le pot de céramique est vide : ceci pourrait causer un mauvais fonctionnement.
17. Ne touchez jamais l'extérieur de la mijoteuse durant son fonctionnement et avant qu'elle ne soit refroidie après avoir l'avoir éteinte.
18. Évitez les changements de température soudains, comme l'ajout d'aliments surgelés dans le pot de céramique chauffé.
19. Gardez toujours la mijoteuse sèche, en particulier son boîtier métallique.
20. Laissez un espace assez grand au-dessus et sur les côtés de l'appareil utilisé afin de permettre la circulation d'air. Il est recommandé d'utiliser un tampon isolant sur les surfaces sensibles à la chaleur.
21. N'utilisez pas à l'extérieur dans un endroit humide.
22. N'utilisez l'appareil qu'à ce pour quoi il a été conçu.
23. Relevez et éloignez le couvercle avec précaution afin d'éviter de vous ébouillanter et d'égoutter l'eau dans l'appareil.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risque de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher. Une rallonge doit être utilisée avec prudence:

1. La valeur nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil: 120 V, 340 W, 3 A
2. La rallonge et le cordon d'alimentation doivent être placés de façon à ne pas tomber par-dessus le comptoir ou la table, afin d'éviter de trébucher et afin de le garder hors de la portée des enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour usage domestique seulement

AVERTISSEMENT: Afin de réduire les risques de choc électrique, cet appareil est doté d'un cordon à fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié afin d'installer la prise appropriée. N'altérez la fiche d'aucune façon.

KC271LC

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.
Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío, a:
U.S.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, N.Y. 12901
Canadá: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC H4S 1A7
Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, ***EURO-PRO Operating LLC*** lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $16,95 para cubrir los gastos de envío.*
La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte.
Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC,*** de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.
***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

TARJETA DE REGISTRO DEL CLIENTE

SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.
ENVIAR A *EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

KC271LC

Modelo del Artefacto

Fecha de compra **Nombre del Negocio**

Nombre del Usuario

Dirección **Ciudad** **Provincia** **Código Postal**

KC271LC

EURO-PRO

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO OPERATING LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.
If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to:
U.S.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
Canada: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC H4S 1A7
If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO Operating LLC*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $16.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*
The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.
This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC***, if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

OWNERSHIP REGISTRATION CARD

FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO *EURO-PRO OPERATING LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Qc H4S 1A7

KC271LC

Appliance model

Date purchased **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Prov.** **Postal Code**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su Olla de Cocción Lenta, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizarla.
2. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
3. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte de la olla en agua o cualquier otro líquido.
5. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
6. No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnela a EURO-PRO Operating LLC para que sea examinada, reparada o ajustada.
7. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarla.
8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
10. No ponga nunca la fuente cerámica directamente sobre superficies calientes, como una hornalla, ya que puede rajarse.
11. Para desconectarla, gire la perilla de control a OFF, luego desenchúfela. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
12. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.
13. La tapa de vidrio y la fuente de cerámica son frágiles. Trátelas con cuidado.
14. Nunca agregue agua fría en una fuente de cerámica caliente ya que podría rajarse.
15. Nunca cocine directamente en el gabinete de metal. Use la fuente removible de cerámica.
16. Nunca encienda la unidad con la fuente de cerámica vacía ya que podría dañarse.
17. Nunca toque el exterior de la olla de cocción lenta cuando esté funcionando y antes de que se haya enfriado luego de haberla apagado.
18. Evite los cambios bruscos de temperatura, tales como el agregar alimentos congelados dentro de la fuente cerámica caliente.
19. Manténgala siempre seca, especialmente su cubierta metálica.
20. Al usar este artefacto, verifique que haya suficiente espacio por encima y en los costados para que circule el aire. Le recomendamos usar una base aislante en superficies que puedan ser afectadas por el calor.
21. No lo use en el exterior o cuando esté parado en un lugar húmedo.
22. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.
23. Levántela e inclínela cuidadosamente hacia un costado para evitar quemaduras y permitir que el agua caiga dentro de la olla.

Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto. 120V, 340W 3 Amperes.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
Para Uso Doméstico Solamente

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. De no ser así, inviértalo, y si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

PARTES DE SU OLLA

Antes de usar su olla, quite todas las etiquetas o pegatinas que pudieran estar adheridas a la unidad.
Al encenderla por primera vez puede emitir olor por unos 10 minutos. Esto se debe al calentamiento inicial de los materiales usados en su fabricación. El olor es normal y no se producirá luego del calentamiento inicial.

1. Cubierta de Metal
2. Fuente DE Cerámica No-Removible
3. Tapa

Especificaciones Técnicas

Voltaje:	120V., 60Hz.
Potencia:	35 Vatios
Capacidad:	13 U.S. Fl. Oz.

INSTRUCCIONES DE USO

Este artefacto es para USO HOGAREÑO ÚNICAMENTE y debe enchufarse en un tomacorriente polarizado de 120V CA. No use ningún otro tipo de tomacorriente.

Usando su Olla por Primera Vez

Antes de usarla por primera vez, limpie completamente la unidad.

1. Lave la tapa con agua caliente y jabón, y repase el interior de la fuente de cerámica con un trapo húmedo. No sumerja la unidad en agua o ningún otro líquido. No coloque la olla en el lavavajillas.
2. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios de CA.
3. Siempre cocine con la tapa colocada. Recuerde que el abrir la tapa muy seguido prolongará el tiempo de cocción.
4. Desenchufe la olla al terminar de cocinar. Permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. **La fuente de cerámica no resiste los cambios bruscos de temperatura.**
5. No use la olla de cocción lenta para hervir agua.

CUIDADO: Tenga cuidado al agregar líquido adicional en la fuente de cerámica - <u>Nunca</u> agregue líquidos fríos ya que podrían hacer que la fuente se rajara. Siempre caliente los líquidos antes de agregarlos.

Cuidado y Mantenimiento

CUIDADO: Verifique que la unidad esté desenchufada antes de limpiarla.

- Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- Lave la tapa con agua caliente y jabón. También la puede poner en el estante superior del lavavajillas.
- Lave la fuente de cerámica con un trapo húmedo No sumerja la unidad en agua o ningún otro líquido.
- Nunca use limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la fuente de cerámica o la tapa.
- Para ablandar comida pegada, llene la fuente de cerámica con agua tibia jabonosa y deje que se ablande. Quítelas fregando suavemente con una esponjita de nylon.
- Limpie el gabinete metálico con un trapo húmedo. Al guardar su olla de cocción lenta, enrolle ligeramente el cable, no lo enrosque alrededor de la unidad.

Recetas De Cocina

Chili de Football de Otoño

Ingredientes:

3½-4 lbs.	carne picada
1 14 ½ oz.	lata de caldo de carne
3 cucharadas	cebollas medianas, picadas fina
3 cucharaditas	sopa instantánea de caldo de carne
1 8-oz	lata de salsa de tomate
2 cucharadas	páprika
½ cucharadita	pimienta negra
4 cucharadas	chile en polvo
1 cucharada	comino
¼ cucharadita	cebolla en polvo
¼ cucharadita	sal
¼ cucharadita	ajo en polvo
¼ cucharadita	sal de ajo
¼ cucharadita	azúcar
1 cucharada	jugo de lima
1	paquete chico de choclo (opcional)
	salsa agria, para poner encima
	cebolla de verdeo picada, para poner encima
½ taza	queso rallado, para poner arriba

Instrucciones:
Cocine la carne en una sartén grande a fuego mediano, mezclando hasta que el bife se dore. Escúrrala. Coloque la carne cocida, cebolla picada, caldo de carne, salsa de tomate, chile en polvo, páprika, comino, dos cucharadas de sopa instantánea de caldo de carne, ajo en polvo y pimienta negra en la fuente de cerámica. Mezcle los ingredientes y tápelos con la tapa de vidrio. Cocine en 'Low' durante 7 horas y 15 minutos o durante 3 horas y 15 minutos en 'High'. Agregue lo que queda de la sopa instantánea de caldo de carne, cebolla en polvo, sal, azúcar y jugo de lima. Tápelo y cocínelo por una hora más. Coloque la crema agria, cebolla de verdeo y queso por encima si lo desea.

Guisado de Res Clásico

Ingredientes:

4 lbs.	Carne de guiso, cortada en cubos de 1 pulgada
½ taza	harina
1 cucharadita	sal
1 cucharadita	Pimienta negra
3 tazas	Caldo de carne
2 cucharaditas	Salsa inglesa
2	dientes de ajo, picados
2	hojas de laurel
2 cucharaditas	páprika
8	papas chicas, en cubitos
4	Cebollas chicas, en cubitos
4	Tallos de apio, rebanado

Instrucciones:
Dore la carne en una sartén grande a fuego mediano, mezclando hasta que se dore parejo. Coloque la carne en la fuente cerámica. Agregue la harina, sal y pimienta sobre la carne y mezcle para cubrirla bien. Agregue el resto de los ingredientes y revuelva bien. Tápelos y cocínelos en LOW durante 11 horas o en HIGH durante 5 horas y media. Mezclar bien antes de servir.

Partes De Su Olla De Cocción Lenta

1. Tapa
2. Fuente Cerámica Removible
3. Cubierta de Metal
4. Perilla de Control
5. Recubrimiento Interior (no removible)

Especificaciones Técnicas

Voltaje:	120V., 60Hz.
Potencia:	340 Vatios

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Antes de Usar su Olla de Cocción Lenta

Antes de Usarla por Primera Vez, Limpie Completamente la Unidad

- Antes de usarla por primera vez, lave la tapa y la fuente cerámica con agua caliente y jabón.
- No sumerja la cubierta de metal en agua o ningún otro líquido.
- Enjuáguelas y séquelas completamente.
- Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios de CA.
- Siempre cocine con la tapa puesta y con la fuente de cerámica en su lugar. Recuerde que el abrir la tapa muy seguido prolongará el tiempo de cocción.
- Al cocinar una combinación de carne con verduras, coloque la carne en el fondo de la fuente de cerámica.
- Desenchufe la olla al terminar de cocinar. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
  La fuente de cerámica no resiste los cambios bruscos de temperatura.
- No coloque carne o aves congeladas en una olla de cocción lenta. Descongele la carne o las aves antes de cocinarlas.

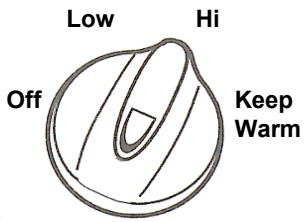
CUIDADO: Tenga cuidado al agregar líquido adicional en la fuente de cerámica - Nunca agregue líquidos fríos ya que podrían hacer que la fuente se rajara. Siempre caliente los líquidos antes de agregarlos.

Ajuste de Temperatura

La olla de cocción lenta ha sido diseñada con un elemento calefactor envolvente oculto dentro de la unidad. Este elemento proporciona la baja y constante temperatura que hace posible el cocinar lentamente. Gracias a este elemento envolvente, la comida no se pegará al fondo de la fuente de cerámica a pesar del tiempo prolongado de cocción y no hace falta revolver los alimentos. Como la comida se cocina justo por debajo del punto de ebullición, despide muy poco vapor y casi no hay evaporación, lo que provee resultados más sabrosos, tiernos y jugosos, incluso con cortes de carne económicos.

LOW (BAJO): La posición de baja temperatura cocina la comida lentamente sin que se pase o se queme. No hace falta revolver al usar esta posición. Ideal para platos con verduras o para recalentar.

HIGH (ALTO): La posición de alta temperatura se usa para cocinar frijoles secos y cocinará los alimentos en la mitad del tiempo requerido en la posición de LOW temperatura. Ya que la comida hervirá al cocinarla en HIGH. El revolver ocasionalmente los guisos y estofados mejorará la distribución del sabor, debe controlar la comida al cocinar en HIGH, de la misma forma que lo hace con una olla sin tapar.



KEEP WARM (MANTENER CALIENTE): Esta posición es para mantener la comida ya hecha a la temperatura justa para servirla. Esta posición debe usarse únicamente después de haber cocinado completamente los alimentos. Si la comida fue refrigerada, deberá recalentarse en LOW o HIGH y luego pasar a KEEP WARM.
ADVERTENCIA: No cocine en KEEP WARM.

Recetas De Cocina

Camarones y Salchicha Picante a la Jambalaya

Ingredientes:

2 tazas	salchicha en trocitos
1 libra	camarones cocidos, congelados y limpios (descongelados)
2	cebollas medianas, picadas grueso
2	tallos de apio, rebanado
1/2	pimiento verde, descarozado y picado
1/2	pimiento rojo, descarozado y picado
1 28-oz	lata de tomates enteros
1/4 taza	extracto de tomates
3	dientes de ajo, picados
1 cucharada	perejil disecado
1/2 cucharada	tomillo
1 cucharada	salsa Tabasco®
2	clavos de olor
2 cucharadas	aceite de oliva
1 taza	arroz blanco

Instrucciones:
Dore la salchicha en una sartén grande a fuego mediano, mezclando hasta que se dore parejo. Coloque la cebolla en la fuente cerámica. Agregue el resto de los ingredientes excepto por los camarones en la fuente de cerámica y mézclelos bien. Tápelos y cocínelos en LOW durante 8 horas o en HIGH durante 4 horas. Una hora antes de servirlo, cámbielo a HIGH y mézclelo con los camarones.

Minestrón de Verduras

Ingredientes:

2 tazas	caldo de verduras o de pollo
2 tazas	jugo de tomate
½ cucharada	de hojas secas de albahaca
½ cucharadita	de sal
¼ cucharadita	de hojas secas de orégano
¼ cucharadita	de pimienta
2	zanahorias medianas en trocitos (1 taza)
2	tallos medianos de apio picado (1 taza)
1	cebolla mediana picada (1/2 taza)
½ taza	hongos frescos en trocitos (3 onzas)
2	dientes de ajo picados
1	lata de tomates (28 oz) picados, sin escurrir
1 taza	fideos rotini crudos
	Queso rallado, si lo desea

Instrucciones:
Mezcle todos los ingredientes menos los fideos y el queso en la olla. Tápelos y cocínelos en 'Low' durante 7-8 horas o hasta que las verduras estén tiernas. Agregue los fideos. Tápelos y cocínelos en 'High durante 15-20 minutos o hasta que los fideos estén hechos. Agregue queso a cada porción.

Limpieza y Mantenimiento

CUIDADO: **Verifique que la unidad esté desenchufada y que el control esté en "Off" antes de limpiarla.**

- Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- Quite la fuente de cerámica y la tapa de vidrio y lávelas con agua caliente y detergente suave para vajilla. Enjuáguelas y séquelas completamente.
- Nunca use limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la fuente de cerámica o la tapa de vidrio.
- Para ablandar comida pegada, llene la fuente de cerámica con agua tibia jabonosa y deje que se ablande. Quítelas fregando suavemente con una esponjita de nylon.
- La fuente de cerámica y la tapa de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, deberá tener cuidado para que no se dañen.
- Nunca sumerja el gabinete metálico, cable o enchufe en agua o ningún otro líquido.
- Limpie el gabinete metálico con un trapo húmedo. No lo sumerja en agua.
- Al guardar su olla de cocción lenta, enrolle ligeramente el cable, no lo enrosque alrededor de la unidad.

Cómo Usar su Olla de Cocción Lenta

- Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
- Coloque la comida en la fuente cerámica y tápela con la tapa de vidrio.
- Enchufe la unidad en un tomacorriente y ajústela a la temperatura deseada (HIGH, LOW o KEEP WARM). No hace falta mezclar los ingredientes, deje que la olla de cocción lenta haga el trabajo.
- Los tiempos de cocción varían con la cantidad de ingredientes, la temperatura ambiente y muchos otros factores. Ajuste los tiempos de cocción con respecto a los resultados obtenidos.
- El levantar seguido la tapa de vidrio disminuirá la temperatura de la fuente cerámica.
- Ciertos platos pueden no cocinarse si la temperatura ambiente está por debajo de los 41˚F o 5˚C.
- Levante cuidadosamente la tapa de vidrio hacia un costado. Recuerde que hay vapor atrapado debajo de la tapa de vidrio.

*** Nota**: La tapa de vidrio y la fuente de cerámica se calientan. Use agarraderas para levantarlos. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

- Al terminar, apague y desenchufe la unidad. Puede servir la comida en la fuente cerámica removible.
- Deje que la fuente de cerámica y la tapa de vidrio se enfríen completamente antes de lavarlos.

Para Remover la Tapa y la Fuente Cerámica

Nota: **La tapa de vidrio y la fuente de cerámica se calientan. Use agarraderas para levantarlos.**

- Al sacar la tapa, inclínela para un costado para evitar quemarse con el vapor.
- Los costados del gabinete metálico de la olla se calientan. Use guantes para horno o agarraderas para sacar la fuente de cerámica.
- Puede usar la fuente cerámica removible para servir la comida en la mesa.

Guía de Cocción Lenta

Siempre espere el tiempo necesario como para que la comida se cocine. Es casi imposible que la comida se queme en la olla de cocción lenta, especialmente usando las posiciones LOW y KEEP WARM. La mayoría de las recetas incluidas en este manual se pueden cocinar en cualquiera de las posiciones de temperatura, sin embargo, los tiempos de cocción variarán de acuerdo con ellas. Cada receta de este manual le indicará específicamente la posición apropiada de la temperatura así como el tiempo sugerido de cocción.

Adaptación de Tiempos de Cocción

Usted puede adaptar fácilmente sus recetas tradicionales reduciendo a la mitad la cantidad de líquido y aumentando considerablemente el tiempo de cocción. Vea la siguiente guía de tiempos sugeridos de cocción y temperatura al adaptar sus recetas preferidas.

Tiempo de la Receta Tradicional	Tiempo en la Olla de Cocción Lenta
15-30 minutos	4-6 horas en LOW
60 minutos	6-8 horas en LOW
1-3 horas	8-12 horas en LOW

Nota: Estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar de acuerdo con los ingredientes y las cantidades.

Todos los alimentos deben cocinarse con la tapa colocada. Cada vez que se levante la tapa, se pierde calor y humedad de la comida. Por lo tanto los tiempos de cocción deberán extenderse unos 30 minutos.

Cantidad de Líquido

Al cocinar en una olla de cocción lenta, se evapora muy poca cantidad de líquido. Para compensarlo, se recomienda reducir a la mitad la cantidad de líquido de las recetas tradicionales. Sin embargo, si al terminar de cocinar queda demasiado líquido, saque la tapa y haga funcionar la olla en HIGH durante 30-45 minutos o hasta que el líquido se reduzca lo necesario.

Mezclando la Comida

El mezclar es casi innecesario al usar las posiciones de LOW o KEEP WARM. Al usar la posición HIGH, el mezclar le asegura una distribución uniforme del sabor.

Guía Básica de Tiempos de Cocción

Ajuste de Calor	Low	High
3-4 Lb. de Pollo	6-8 Horas	3-4 Horas
3-4 Lb. de Cazuela	6-8 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de guiso de carne	8-10 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de Chili	8-10 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de Sopa de Verduras	6-8 Horas	3-4 Horas

* Los tiempos de cocción suministrados deberán usarse como guía **ÚNICAMENTE**. Le recomendamos usar un termómetro para controlar la temperatura y verificar que la comida esté completamente cocida.

Consejos para la Cocción Lenta

- La tapa de la olla no cierra herméticamente contra la fuente de cerámica, pero debe colocarse lo mejor posible para obtener los mejores resultados. No levante la tapa de vidrio innecesariamente – producirá una pérdida considerable de calor. No cocine sin la tapa colocada.
- No es necesario revolver al cocinar lento. Sin embargo, al cocinar en HIGH, es aconsejable revolver ocasionalmente.
- La cocción lenta retiene casi toda la humedad de la comida. Si su receta resulta demasiado líquida al final del tiempo de cocción, quite la tapa de vidrio, ajuste la temperatura a HIGH, y reduzca el líquido por evaporación. Esto le llevará 30-45 minutos.
- La olla debe estar llena hasta la mitad como mínimo para obtener los mejores resultados.
- Al cocinar sopas o guisos, deje unas 2 pulgadas entre la comida y la parte de arriba de la fuente de cerámica para permitir que la comida hierva lentamente.
- Muchas de las recetas necesitan todo un día de cocción. También puede preparar la receta la noche anterior poniendo todos los ingredientes en la fuente de cerámica, tapándola y guardándola en la heladera durante la noche. En la mañana, coloque la fuente de cerámica en la olla y elija la temperatura deseada.
- La carne y las aves requieren por lo menos 6-8 horas en LOW. No use carne congelada en la olla de cocción lenta. Descongele la carne o las aves antes de cocinarlas.
- Saque toda la grasa visible de la carne o las aves.
- Cocine frijoles secos 1-2 horas en High, luego agregue el resto de los ingredientes y cocine en Low por el tiempo restante.
- Al cocinar guisos y estofados, obtendrá un sabor más rico e intenso si prepara los primeros pasos con métodos convencionales, por ejemplo dorando las cebollas, la carne y condimentos primero en una sartén antiadherente.

LO QUE DEBE HACER

- Tenga cuidado al manipular la fuente de cerámica y la tapa de vidrio.
- Use agarraderas al levantar la fuente de cerámica con comida caliente.
- Evite los cambios extremos de temperatura en la fuente de cerámica y la tapa de vidrio. Por ejemplo, no los coloque debajo de agua fría mientras estén calientes.

LO QUE NO DEBE HACER

- Usar la fuente de cerámica cuando esté rajada o rota.
- Usar la olla de cocción lenta sin la fuente de cerámica colocada.
- Colocar la fuente de cerámica sobre una superficie húmeda.
- Usar carne o comida congelada en la olla de cocción lenta. Siempre descongelarlos primero.
- Colocar la tapa de vidrio en el horno o el microondas.

NUNCA

- Usar limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la fuente de cerámica.
- Colocar agua u otros líquidos en la base de la olla de cocción lenta.
- Sumergir la base, cable o enchufe de la olla en agua.
- Tocar las superficies calientes con las manos.